


[별지 제43호서식] ÷

식품(식품첨가물) 품목제조보고서				
보고인	① 성명	이 경 화	② 생년월일	1975.08.15
	③ 주소	전남 강진군 마량면 마량공단길 11		
영업소	④ 명칭(상호)	바다손애 (주)		
	⑤ 소재지	전남 강진군 마량면 마량공단길 11		
⑥ 식품의 유형		절임류	⑦ 영업 신고 번호	2019-0526056
⑧ 제품명		미역귀장아찌	⑨ 유통기한	제조일부터 6개월
⑩ 원재료명 또는 성분명 및 배합비율		미역귀 50%, 정제수 16%, 간장 12.75%, 설탕 10.4%, 식초 7.45%, 매실액 2.775%, 효모추출물 0.6%, 소르빈산칼륨 0.025%		
⑪ 용도용법		절임류		
⑫ 보관방법및포장재질		냉장보관(10℃이하). 용기 PET, PE, PP		
⑬ 포장방법및포장단위		100g, 250g, 300g, 500g, 1kg, 2kg, 4.3kg, 10kg, 20kg		
⑭ 성상		고유의 색택과 향미를 가지고 이미,이취가 없음		
⑮ 기 타				
<p>「식품위생법」 제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 식품(식품첨가물)품목제조 사항을 보고합니다.</p> <p style="text-align: right;">2019년 08월 20 일</p> <p style="text-align: right;">보고인 이 경 화 (서명 또는 인)</p>				
<p><b>특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하</b></p> <p>※ 구비서류</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제조방법설명서 1부</li> <li>2. 식품위생검사가기관이 발급한 식품등의 한시적 기준 및 규격 검토서 1부</li> <li>3. 식품의약품안전청장이 정하여 고시한 방법에 따라 설정한 유통기한의 설정사유서 1부</li> </ol> <p>※ 유의사항</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 품목제조보고서는 제품생산의 개시 전이나 개시 후 7일 이내에 제출하여야 합니다.</li> <li>2. 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분에 한한다.</li> </ol>				

210mm×297mm[일반용지60g/m<sup>2</sup>(재활용품)]

## 식품의 종류 및 제조방법 설명서

식품의 종류	식품의 유형	절임류
	품            목	바다손에미역귀장아찌
제 조 방 법	<div>1. 미역귀를 세척하여 물기를 제거한다.</div> <div>2. 정제수, 간장, 설탕, 식초, 매일액, 효모추출물, 소르빈산칼륨을 넣고 혼합한다.</div> <div>3. 85℃이상, 30분간 살균한다.</div> <div>4. 살균이 끝나면 30℃이하로 냉각한다.</div> <div>5.. 냉각이 끝나면 간장액을 여과한다.</div> <div>6. 미역귀와 간장액을 혼합한다.</div> <div>7. 저온(10℃이하)에서 3일간 숙성한다.</div> <div>8. 숙성이 끝나면 용량에 맞게 포장한다.</div> <div>9. 검수를 끝내후 출하한다.</div>	
<div>2019년            08월    20    일</div> <div>작성자 :    이 경 화 </div>		

유통기한 설정 사유서

유통기한 설정 사유서		
제 품 명	미역귀장아찌	
식품·축산물의 유형 (식품첨가물 품목명)	절임식품	
보존 및 유통 방법	실온(    ) / 상온(    ) / 냉장( <input checked="" type="checkbox"/> ) / 냉동(    ) / 기타(    )	
유통 기 한	제조일로부터 냉장 6개월	
실험수행기관종류	자사(    ) / 의뢰(    ) / 생략( <input checked="" type="checkbox"/> )	
실험수행기관명		
유통기한 설정근거		
1. 제품의 원료 및 보존 특성		
2. 유사제품 비교		
구분	자사제품	기존 유통제품
제품명	미역귀장아찌	바다손애 곱피장아찌
제조사	바다손애(주)	바다손애(주)
식품유형	절임식품	절임식품
성상	갈색 액상, 고체	갈색 액상, 고체
포장재질	PP, PE, PET	PP
포장방법	밀봉	밀봉
보존 및 유통온도	냉장	냉장
보존료 사용여부	부	부
유당·유처리	부	부
살균 또는 멸균방법	가열살균(85℃, 30분)	가열살균(100℃, 30분)
유통기한	제조일로부터 냉장 6개월	제조일로부터 냉장 12개월
3. 종합 판단		
<p>상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.</p> <p>첨부 : 별지 제2호 서식의 유통기한설정실험 결과보고서 1부.</p> <p>(단, 식품의약품안전처고시 제2014-206호 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 III. 1. 다에 적용되는 경우 생략 가능)</p> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">2019.년    8    월    20    일</p> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">제출인 : 이경화 (인)</p>		




[별지 제43호서식] ÷


식품(식품첨가물) 품목제조보고서				
보고인	① 성명	이 경 화	② 생년월일	1975.08.15
	③ 주소	전남 강진군 마량면 마량공단길 11		
영업소	④ 명칭(상호)	바다손애 (주)		
	⑤ 소재지	전남 강진군 마량면 마량공단길 11		
⑥ 식품의 유형		절임류	⑦ 영업 신고 번호	2019-0526056
⑧ 제품명		미역줄기장아찌	⑨ 유통기한	제조일부터 6개월
⑩ 원재료명 또는 성분명 및 배합비율		미역줄기 50%, 정제수 16%, 간장 12.75%, 설탕 10.4%, 식초 7.45%, 매실액 2.775%, 효모추출물 0.6%, 소르빈산칼륨 0.025%		
⑪ 용도용법		절임류		
⑫ 보관방법및포장재질		냉장보관(10℃이하). 용기 PET, PE, PP		
⑬ 포장방법및포장단위		100g, 250g, 300g, 500g, 1kg, 2kg, 4.3kg, 10kg, 20kg		
⑭ 성상		고유의 색택과 향미를 가지고 이미,이취가 없음		
⑮ 기타				
<p>「식품위생법」 제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 식품(식품첨가물)품목제조 사항을 보고합니다.</p> <p style="text-align: right;">2019년 08월 20 일</p> <p style="text-align: center;">보고인 이 경 화 (서명 또는 인)</p> <p style="text-align: center;">특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하</p>				
<p>※ 구비서류</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제조방법설명서 1부</li> <li>2. 식품위생검사가관이 발급한 식품등의 한시적 기준 및 규격 검토서 1부</li> <li>3. 식품의약품안전청장이 정하여 고시한 방법에 따라 설정한 유통기한의 설정사유서 1부</li> </ol>				
<p>※ 유의사항</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 품목제조보고서는 제품생산의 개시 전이나 개시 후 7일 이내에 제출하여야 합니다.</li> <li>2. 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분에 한한다.</li> </ol>				

210mm×297mm[일반용지60g/m<sup>2</sup>(재활용품)]

## 식품의 종류 및 제조방법 설명서

식품의 종류	식품의 유형	절임류
	품            목	바다손에미역줄기장아찌
제 조 방 법	<div>1. 미역줄기를 세척하여 물기를 제거한다.</div> <div>2. 정제수, 간장, 설탕, 식초, 매일액, 효모추출물, 소르빈산칼륨을 넣고 혼합한다.</div> <div>3. 85℃이상, 30분간 살균한다.</div> <div>4. 살균이 끝나면 30℃이하로 냉각한다.</div> <div>5.. 냉각이 끝나면 간장액을 여과한다.</div> <div>6. 미역줄기와 간장액을 혼합한다.</div> <div>7. 저온(10℃이하)에서 3일간 숙성한다.</div> <div>8. 숙성이 끝나면 용량에 맞게 포장한다.</div> <div>9. 검수를 끝낸후 출하한다.</div>	
<div>2019년            08월   20    일</div> <div>작성자 :    이 경 화    </div>		

유통기한 설정 사유서

유통기한 설정 사유서		
제 품 명	미역줄기장아찌	
식품·축산물의 유형 (식품첨가물 품목명)	절임식품	
보존 및 유통 방법	실온( ) / 상온( ) / 냉장( <input checked="" type="checkbox"/> ) / 냉동( ) / 기타( )	
유통 기 한	제조일로부터 냉장 6개월	
실험수행기관종류	자사( ) / 의뢰( ) / 생략( <input checked="" type="checkbox"/> )	
실험수행기관명		
유통기한 설정근거		
1. 제품의 원료 및 보존 특성		
2. 유사제품 비교		
구분	자사제품	기존 유통제품
제품명	미역줄기장아찌	바다손애 곰피장아찌
제조사	바다손애(주)	바다손애(주)
식품유형	절임식품	절임식품
성상	갈색 액상, 고체	갈색 액상, 고체
포장재질	PP, PE, PET	PP
포장방법	밀봉	밀봉
보존 및 유통온도	냉장	냉장
보존료 사용여부	부	부
유당·유처리	부	부
살균 또는 멸균방법	가열살균(85℃, 30분)	가열살균(100℃, 30분)
유통기한	제조일로부터 냉장 6개월	제조일로부터 냉장 12개월
3. 종합 판단		
<p>상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.</p> <p>첨부 : 별지 제2호 서식의 유통기한설정실험 결과보고서 1부.</p> <p>(단, 식품의약품안전처고시 제2014-206호 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 Ⅲ. 1. 다에 적용되는 경우 생략 가능)</p> <p style="text-align: right;">2019.년 8 월 20 일</p> <p style="text-align: right;">제출인 : 이경화 </p>		




[별지 제43호서식] \*

식품(식품첨가물) 품목제조보고서				
보고인	① 성명	이 경 화	② 생년월일	1975.08.15
	③ 주소	전남 강진군 마량면 마량공단길 11		
영업소	④ 명칭(상호)	바다손애 (주)		
	⑤ 소재지	전남 강진군 마량면 마량공단길 11		
⑥ 식품의 유형		절임류	⑦ 영업 신고 번호	2019-0526056
⑧ 제품명		곰피미역장아찌	⑨ 유통기한	제조일부터 6개월
⑩ 원재료명 또는 성분명 및 배합비율		곰피미역 50%, 정제수 16%, 간장 12.75%, 설탕 10.4%, 식초 7.45%, 매실액 2.775%, 효모추출물 0.6%, 소르빈산칼륨 0.025%		
⑪ 용도 용법		절임류		
⑫ 보관방법및포장재질		냉장보관(10℃이하). 용기 PET, PE, PP		
⑬ 포장방법및포장단위		100g, 250g, 300g, 500g, 1kg, 2kg, 4.3kg, 10kg, 20kg		
⑭ 성상		고유의 색택과 향미를 가지고 이미,이취가 없음		
⑮ 기 타				
<p>「식품위생법」 제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 식품(식품첨가물)품목제조 사항을 보고합니다.</p> <p style="text-align: right;">2019년 08월 20 일</p> <p style="text-align: right;">보고인 이 경 화 (서명 또는 인)</p> <p style="text-align: center;">특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하</p>				
<p>※ 구비서류</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제조방법설명서 1부</li> <li>2. 식품위생검사기관이 발급한 식품등의 한시적 기준 및 규격 검토서 1부</li> <li>3. 식품의약품안전청장이 정하여 고시한 방법에 따라 설정한 유통기한의 설정사유서 1부</li> </ol>				
<p>※ 유의사항</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 품목제조보고서는 제품생산의 개시 전이나 개시 후 7일 이내에 제출하여야 합니다.</li> <li>2. 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분에 한한다.</li> </ol>				

210mm×297mm[일반용지60g/m<sup>2</sup>(재활용품)]

## 식품의 종류 및 제조방법 설명서


식품의 종류	식품의 유형	절임류
	품            목	바다손에곰피미역장아찌
제 조 방 법	<div>1. 곰피를 세척하여 물기를 제거한다.</div> <div>2. 정제수, 간장, 설탕, 식초, 매실액효모추출물, 소르빈산칼륨을 넣고 혼합한다.</div> <div>3. 85℃이상, 30분간 살균한다.</div> <div>4. 살균이 끝나면 30℃이하로 냉각한다.</div> <div>5. 냉각이 끝나면 간장액을 여과한다.</div> <div>6. 곰피와 간장액을 혼합한다.</div> <div>7. 저온(10℃이하)에서 3일간 숙성한다.</div> <div>8. 숙성이 끝나면 용량에 맞게 포장한다.</div> <div>9. 검수를 끝내후 출하한다.</div>	
<div>2019년            08월            20</div> <div>작성자 :    이 경 화 (서명)</div> <div></div>		

유통기한 설정 사유서




유통기한 설정 사유서		
제 품 명	곰피미역장아찌	
식품·축산물의 유형 (식품첨가물 품목명)	절임식품	
보존 및 유통 방법	실온(    ) / 상온(    ) / 냉장( <input checked="" type="checkbox"/> ) / 냉동(    ) / 기타(    )	
유통 기 한	제조일로부터 냉장 6개월	
실험수행기관종류	자사(    ) / 의뢰(    ) / 생략( <input checked="" type="checkbox"/> )	
실험수행기관명		
유통기한 설정근거		
1. 제품의 원료 및 보존 특성		
2. 유사제품 비교		
구분	자사제품	기존 유통제품
제품명	곰피미역장아찌	바다손애 곰피장아찌
제조사	바다손애(주)	바다손애(주)
식품유형	절임식품	절임식품
성상	갈색 액상, 고체	갈색 액상, 고체
포장재질	PP, PE, PET	PP
포장방법	밀봉	밀봉
보존 및 유통온도	냉장	냉장
보존료 사용여부	부	부
유당·유처리	부	부
살균 또는 멸균방법	가열살균(85℃, 30분)	가열살균(100℃, 30분)
유통기한	제조일로부터 냉장 6개월	제조일로부터 냉장 12개월
3. 종합 판단		
<p>상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.</p> <p>첨부 : 별지 제2호 서식의 유통기한설정실험 결과보고서 1부.</p> <p>(단, 식품의약품안전처고시 제2014-206호 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 Ⅲ. 1. 다에 적용되는 경우 생략 가능)</p> <p style="text-align: center;">2019.년    8    월    20    일</p> <p style="text-align: right;">제출인 : 이경화 (인)</p>		

[별지 제43호서식] ÷

식품(식품첨가물) 품목제조보고서				
보고인	① 성명	이 경 화	② 생년월일	1975.08.15
	③ 주소	전남 강진군 마량면 마량공단길 11		
영업소	④ 명칭(상호)	바다손애 (주)		
	⑤ 소재지	전남 강진군 마량면 마량공단길 11		
⑥ 식품의 유형		절임류	⑦ 영업 신고 번호	2019-0526056
⑧ 제품명		다시마장아찌	⑨ 유통기한	제조일부터 6개월
⑩ 원재료명 또는 성분명 및 배합비율		다시마 50%, 정제수 16%, 간장 12.75%, 설탕 10.4%, 식초 7.45%, 매실액 2.775%, 효모추출물 0.6%, 소르빈산칼륨 0.025%		
⑪ 용도용법		절임류		
⑫ 보관방법및포장재질		냉장보관(10℃이하). 용기 PET, PE, PP		
⑬ 포장방법및포장단위		100g, 250g, 300g, 500g, 1kg, 2kg, 4.3kg, 10kg, 20kg		
⑭ 성상		고유의 색택과 향미를 가지고 이미,이취가 없음		
⑮ 기타				
<p>「식품위생법」 제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 식품(식품첨가물)품목제조 사항을 보고합니다.</p> <p style="text-align: right;">2019년 08월 20 일</p> <p style="text-align: right;">보고인 이 경 화 (서명 또는 인)</p> <p style="text-align: right;"></p> <p>특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하</p>				
<p>※ 구비서류</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제조방법설명서 1부</li> <li>2. 식품위생검사가기관이 발급한 식품등의 한시적 기준 및 규격 검토서 1부</li> <li>3. 식품의약품안전청장이 정하여 고시한 방법에 따라 설정한 유통기한의 설정사유서 1부</li> </ol>				
<p>※ 유의사항</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 품목제조보고서는 제품생산의 개시 전이나 개시 후 7일 이내에 제출하여야 합니다.</li> <li>2. 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분에 한한다.</li> </ol>				

210mm×297mm[일반용지60g/m<sup>2</sup>(재활용품)]

## 식품의 종류 및 제조방법 설명서

식품의 종류	식품의 유형	절임류
	품            목	바다손에다시마장아찌
제 조 방 법	<div>1. 다시마를 세척하여 물기를 제거한다.</div> <div>2. 물기제거후 다시마를 블랜칭 (1분간) 한다.</div> <div>3. 블랜칭후 30℃이하로 냉각한다.</div> <div>2. 정제수, 간장, 설탕, 식초, 매실액, 효모추출물, 소르빈산칼륨 을 넣고 혼합한다.</div> <div>3. 85℃이상, 30분간 살균한다.</div> <div>4. 살균이 끝나면 30℃이하로 냉각한다.</div> <div>5.. 냉각이 끝나면 간장액을 여과한다.</div> <div>6. 블랜칭한 다시마와 간장액을 혼합한다.</div> <div>7. 저온(10℃이하)에서 3일간 숙성한다.</div> <div>8. 숙성이 끝나면 용량에 맞게 포장한다.</div> <div>9. 검수를 끝내후 출하한다.</div>	
<div>2019년            08월            20 일</div> <div>작성자 :    이  (서명)</div>		

유통기한 설정 사유서



유통기한 설정 사유서		
제 품 명	다시마장아찌	
식품·축산물의 유형 (식품첨가물 품목명)	절임식품	
보존 및 유통 방법	실온(    ) / 상온(    ) / 냉장( <input checked="" type="checkbox"/> ) / 냉동(    ) / 기타(    )	
유통 기 한	제조일로부터 냉장 6개월	
실험수행기관종류	자사(    ) / 의뢰(    ) / 생략( <input checked="" type="checkbox"/> )	
실험수행기관명		
유통기한 설정근거		
1. 제품의 원료 및 보존 특성		
2. 유사제품 비교		
구분	자사제품	기존 유통제품
제품명	다시마장아찌	바다손애 곰피장아찌
제조사	바다손애(주)	바다손애(주)
식품유형	절임식품	절임식품
성상	갈색 액상, 고체	갈색 액상, 고체
포장재질	PP, PE, PET	PP
포장방법	밀봉	밀봉
보존 및 유통온도	냉장	냉장
보존료 사용여부	부	부
유탄 · 유처리	부	부
살균 또는 멸균방법	가열살균(85℃, 30분)	가열살균(100℃, 30분)
유통기한	제조일로부터 냉장 6개월	제조일로부터 냉장 12개월
3. 종합 판단		
<p>상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.</p> <p>첨부 : 별지 제2호 서식의 유통기한설정실험 결과보고서 1부.</p> <p>(단, 식품의약품안전처고시 제2014-206호 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 III. 1. 다에 적용되는 경우 생략 가능)</p> <p style="text-align: center;">2019.년    8    월    20    일</p> <p style="text-align: right;">제출인 : 이경화 (인)</p>		